



## Bestellen & Abholen die Wochenkarte für KW 21

Küche von 11:30 bis 17:00 Uhr Montag & Dienstags Ruhetag  
Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Tomaten-Paprika-Bruschetta 5,20 *vegan*

drei Bruschette mit Tomate, Paprika, Zwiebel & Basilikum enthält Sellerie, Senf, Gluten

Vorspeisenteller mit Antipasti, Hummus, Avocadocreme, Brot 9,90 *vegan*

enthält Sellerie, Senf, Gluten

Großer gemischter Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Gurken & Karotten.....

in Sweet Chili gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,90

enthält Sellerie, Senf, Knoblauch

gebackenen Gambas im Kartoffelnest 16,90

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Schalentier

gegrilltem Gemüse 15,90 *vegan*

enthält Sellerie, Senf

gegrilltem Spargel 16,90 *vegan*

enthält Sellerie, Senf

gegrillter Avocado auf schwarzem Reis-Gemüse-Salat mit Mango-Salsa 13,90 *vegan*

enthält Sellerie, Senf

Knusprige Falafeln mit pikantem Humus und Salat 12,90 *vegan*

enthält Gluten, Sellerie, Senf

Abgebräunter Spinat-Bergkäse-Knödel mit kleinem Salat und Kräuter-Dip 12,90 *vegi*

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Milch, Eier

Käsespätzle mit Rahm, Röstzwiebeln und kleinem Salat 12,90 *vegi*

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Milch

Mairübchen in Rahm mit gebratene Schupfnudeln und Kresse 13,90 *vegan*

enthält Sellerie, Senf, Gluten

Shakshuka mit Fladenbrot und zwei Spiegeleiern 13,90 *vegi*

Vegan mit ganzer Avocado 13,90 *vegan*

enthält Sellerie, Senf, Ei

Schinkennudeln mit Zwiebeln, Ei und kleinem gemischtem Salat 12,90

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Sulphite, Ei

Rösti mit Räucherlachs, gemischtem Salat und Kräuter-Dip 14,90

enthält Fisch, Sellerie, Senf, Milch

Leberkäse vom Grill mit Spiegelei mit Bratkartoffeln oder Pommes frites 9,90

enthält Sellerie, Senf, Sulphite

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln oder Pommes frites 11,90

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Milch, Ei

Tex-Mex-Hähnchen-Quesadilla mit Avocadocreme und Süßkartoffel Pommes 15,90

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Milch,

Champignon-Hähnchen-Geschnetzeltes mit Brokkoli und Butterspätzle 15,90 *vegan*

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Milch

Rotes Thai-Curry „Vegan“ 14,90 *vegan*

mit frischem Gemüse aus dem Wok und Duftreis

(leicht scharf) enthält Sesam, Sellerie

Rotes Thai-Curry „Chicken“ mit Hähnchenbruststreifen vom Grill 15,90

frischem Gemüse aus dem Wok und Duftreis

(leicht scharf) enthält Sesam, Sellerie

Rotes Thai-Curry „Gamba“ mit Garnelen vom Grill 17,90

frischem Gemüse aus dem Wok und Duftreis

(leicht scharf) enthält Sesam, Sellerie, Krustentier



## Burger-Karte

von 11:30 bis 17:00 Uhr

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

### „Pulled Chicken“ 8,90

16 Stunden bei 95° Grad gegarte Hähnchen-Keulen  
mit Mayonnaise, BBQ-Soße & Rotkraut getoppt

enthält Gluten, Sellerie, Senf,

### ALLE BURGER sind im Brioche Brötchen

mit Salat, Tomaten, Gurkenscheiben,  
Mayonnaise und Tomaten-Salsa belegt

### Hamburger 142g 8,90

unser Hamburger ist zu 100 % vom irischen Rind und nur mit Meersalz gewürzt

enthält Gluten, Sellerie, Senf,

### Cajun Vegi Burger (scharf) 8,90 *vegi*

aus Paprika, Mais, Mozzarella und Cajungewürzen

enthält Gluten, Sellerie, Senf, Milch

### Extra Belag: je 2,20-

- |   |  |
|---|--|
| - 2 kross gebratene Speckstreifen<br>enthält Sulphite | - 2 Scheiben echten Cheddar Cheese<br>enthält Milch, Betacarotin |
| - Sambal Oelek (scharf)                               | - BBQ-Soße<br>enthält Sellerie, Senf, Raucharoma                 |

### Beilagen wahlweise: je 3,50

- |  |                 |
|--|-----------------|
| - gemischter grüner Salat<br>enthält Sellerie, Senf <i>vegan</i> | - Pommes frites |
| - Country Potatoes<br>enthält Sellerie                           |                 |

### Beilagen wahlweise: je 3,90

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| - Avocado Dip<br>enthält Sellerie, Senf, Knoblauch | - Süßkartoffel Pommes frites |
| - ½ frische Avocado                                | - extra Fleisch Patty        |

## Dessert

Kaiserschmarrn 8,20 *vegi*

mit Rosinen und Apfelmus mit einem Schuß Rum abgeflämmt